SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 3 DE OCTUBRE DE 2004

Turismo 12

MUNDO INCA

En Perú, de Cusco a la misteriosa ciudadela de Machu Picchu, un viaje por los tesoros arqueológicos del Valle Sagrado.

Noticiero

Mar del Plata anticipa el verano

El próximo fin de semana es largo y, por lo tanto, se prevé que muchos turistas llegarán a Mar del Plata para disfrutar de los cálidos días de primavera junto al mar. Y otros también aprovecharán el viaje para averiguar sobre alquileres y ofertas hoteleras de temporada. Teniendo en cuenta esa afluencia turística, el Ente Municipal de Turismo (Emtur) anunció una nutrida programación de espectáculos en los que participarán Charly García, Fernando Peña y Moria Casán, entre otros, y una serie de eventos deportivos que incluyen el torneo "Mar del Golf" en los links del Club Mar del Plata Golf Los Acantilados, el Primer Torneo Abierto Intercolegial de Pesca en Playa Bristol, un Seminario Internacional de Aikido, y el tradicional Rally Harley Davidson Mar del Plata 2004. Otro atractivo especial es el encuentro al aire libre, en el sector de Playa Chica-Parque General San Martín, de estudiantes, profesionales y amateurs de la plástica. Los turistas también podrán participar de la Gran Paella Solidaria, de una jornada de campo y destreza criolla, y del evento Vamos a Buen Puerto, con pruebas deportivas, desfiles y shows en el Puerto. Y como es tiempo de primavera, no podía faltar en esta programación la IV Exposición de Orquídeas, que tendrá lugar del 8 al 11, en el local de San Martín 3060.

Maratón en La Angostura

El próximo 31 de octubre se realizará en Villa La Angostura la segunda edición del Maratón de Aventura K42 que auspicia Neuquentur, la Subsecretaría de Turismo de Neuquén. En el K42 Adventure Maratón participarán corredores de todo el mundo, entre deportistas muy entrenados y amateurs. El año pasado, la competencia reunió a 458 corredores para la prueba de 42 kilómetros y 150 para el Trekking Familiar de 14 kilómetros. Inscripciones en el sitio web *www.patagoniaeventos.com*


Pequeños apicultores bien protegidos. Cubiertos de pies a cabeza, los chicos meten mano en las colmenas.

TURISMO RURAL *Al campo con los chicos*

Los gauchitos se divierten

En la provincia de Buenos Aires existen varios establecimientos rurales que ofrecen actividades ligadas a la cultura del campo, pensadas para que los pibes las conozcan y las disfruten junto con sus padres o en grupos de colegio. Entre risas y sorpresas, chicos y grandes aprenden a ordeñar y vacunar una vaca, jugar al sapo y a la taba, andar a caballo y también preparar queso y pan casero.

POR JULIAN VARSAVSKY

Para muchos pibes de la ciudad, la mayoría de los alimentos que consumen en su vida cotidiana tiene su origen en el supermercado. Desconocen su historia, su composición, el método de preparación, y desconocen incluso el verdadero sabor del queso, el pan y el dulce de leche, que resulta más sabroso cuando se elabora artesanalmente. En la provincia de Buenos Aires existen varios establecimientos –cada uno con su propio perfil– donde los chicos viven estas experiencias tan simples y al mismo tiempo tan extrañas y emotivas como sorprendentes descubrimientos.

LA CATITA Desde hace 9 años la estancia La Catita –ubicada a 4 kilómetros del pueblo bonaerense de La Niña– se ha dedicado al turismo educativo y rural orientado hacia grupos de colegio. Su dueño es Ricardo Gallo Llorente, un médico pediatra que alterna el hospital público con sus actividades en el campo que heredó de su padre, donde eligió vivir con su esposa y sus hijos.

La propuesta en La Catita es que el niño de la ciudad se sumerja en el mundo del campo. En primer lugar les enseñan rudimentos de meteorología para que puedan medir la humedad y reconozcan los períodos climáticos. Luego van a trabajar a una manga donde aprenden a desparasitar una vaca y realizan inseminación artificial. Pero lo que más les interesa a los chicos es visitar la casa del apicultor Marcelo Chela en el pueblo de La Niña. Allí los visten con un traje contra las picaduras y sacian así su curiosidad hurgando en el panal hasta encontrar a los zánganos y la abeja reina.

Uno de los lugares más reveladores es el tambo, donde aprenden cómo se ordeñan las vacas y las etapas de la preparación del queso. Y el paseo más bonito probablemente sea el que se realiza por los cañadones inundados de la estancia. Allí, en ese paisaje horizontal, viven millares de aves entre los juncos de las lagunas: espátulas rosadas, gallaretas negras con el pico amarillo, esbeltas garzas blancas, gaviotas, loros en busca de los eucaliptos, toda clase de patos, chimangos y cuervitos de la laguna. Si es la época correspondiente, los niños participarán de la cosecha o de la siembra del maíz o la soja. Y antes de irse disfrutarán de un fogón astronómico para observar el firmamento con un telescopio, construirán, pintarán y remontarán un barrilete y por último le escribirán una carta a algún amigo o familiar que no tenga e-mail, contándole las vivencias del viaje. La idea es que los niños retomen así la comunicación con aquellas personas que no se han conectado a Internet y que quizá ya nunca lo hagan. La carta la colocarán ellos mismos en el viejo buzón de acero de la "unidad postal social" que funciona en La Catita.

UNA GRANJA EDUCATIVA Unos kilómetros antes de la ciudad de Brandsen existe desde 1982 la Granja Loma Verde, que es atendida

DATOS UTILES

La Catita: La estancia está a 300 kilómetros de Buenos Aires ($ 23 el pasaje en micro). Para grupos de colegio hay paquetes de tres días y dos noches por $ 120 por chico, con pensión completa y actividades ($ 145 por tres noches y cuatro días). La Catita dispone de piezas calefaccionadas con camas-cucheta con capacidad para 43 personas. Reservas al tel.: 02317493013. E-mail: *lacatita@coopqui.com.ar* Sitio web: *www.lacatita.com.ar*

Granja Loma Verde: Queda a 65 kilómetros al sur de la capital. Las visitas guiadas para grupos de colegio cuestan $ 6 por niño (medio día) u $ 8 (todo el día). El precio incluye una merienda (hamburguesa, un huevo duro, papas fritas, ensalada, gaseosa y helado). Un almuerzo opcional cuesta $ 5 (sándwich de milanesa, huevo duro, ensalada, papas fritas, gaseosa y helado). También se puede visitar la granja individualmente e incluso quedarse a dormir en sus cabañas. El día de campo, sin alojamiento, cuesta $ 33 (incluye aperitivo, empanadas, asado completo, postre, paseo en sulki, actividades guiadas y uso de la pileta en verano). Los niños pagan $ 20. Reservas al tel.: 02223-442209/442937. E-mail: *granja@granjalomaverde.com.ar* Sitio web: *www.granjalomaverde.com.ar*

El Rancho: Está a 68 kilómetros de Buenos Aires. Para quienes vayan individualmente, el día de campo con las comidas cuesta $ 21. A los grupos de colegio se les cobra $ 12, con todo incluido (choripanes y sándwiches de carne) y $ 15 si la comida es un asado. En ambos casos se sirve una entrada de empanadas de carne. El Rancho organiza su calendario en base a reservas, de modo que siempre hay que llamar antes de ir. Teléfonos: (02323) 496267, 15-45280162, 15-44718137.



Oteando la pampa. El dueño de La Catita lleva a los chicos a recorrer el campo.

"Si me sueltan, agarro la zanahoria y corro", parece planear el blanco conejo.

por su propietario Mario Yornet, quien recibe personalmente bajo unas acacias a los grupos de colegio (o a las familias que vienen de manera individual a pasar un fin de semana). Allí les explica sin prolegómenos uno de los juegos criollos más tradicionales, el juego de la taba: "El hueso es un astrágalo de vaca que los gauchos recogían de las osamentas que encontraban en las soledades de la pampa". Acto seguido, hace un lanzamiento de muestra. "Si la parte hueca queda hacia arriba, se llama culo", dice el anfitrión con tono académico. "Si la parte más plana queda hacia arriba, se llama suerte; y el contrincante que saque 'suerte' antes que el otro habrá ganado la contienda."

A media tarde comienza la recorrida por la granja. En primer lugar los alumnos van a conocer un rancho reconstruido tal como los que habitaban los hombres de campo en el siglo XIX. Las actividades de la granja incluyen la visita a los corrales para arrojarle puñados de maíz a los cerdos, ovejas, gallinas, gansos y conejos. Luego se van turnando para ordeñar a Marilú, una vaca preñada que no se cansa nunca de brindar su generosa leche. Con el balde metálico lleno de leche en la mano, los chicos van directo al taller de los quesos, donde se le agrega cuajo a la leche y se la calienta hasta que cobra una consistencia similar al yogur. Cuando se endurece la caseína, se le pone ajo y perejil, y se la prensa para que escurra todo el líquido. En apenas 20 minutos los niños han hecho un delicioso queso a la provenzal que se desesperan por probar como si fuese la última vez en la vida que van a comer queso.

Entre las actividades infantiles están las carreras de embolsados, la rayuela, ponerle la cola al chancho, caminar con zancos y aserrar madera de forma manual. La consigna en Loma Verde es "utilizar la naturaleza como material didáctico para estimular la curiosidad". Se busca que los chicos vean plasmado su trabajo en un producto útil. Al igual que con el queso, también aprenden a moler el trigo de forma manual con una pequeña molienda metálica. El grano molido se tamiza con un colador mientras la harina va cayendo en un recipiente. Luego se agrega agua y levadura, y cada niño o persona le da forma a la masa diseñando panes a su gusto. Más tarde, al final del recorrido, nos traerán el pan humeante que habíamos preparado con nuestras propias manos (cada uno reconoce el suyo por la forma).



En la Granja Loma Verde todos comen. Sobre todo, las ovejitas, el gallo y las gallinas.

En la granja hay una huerta orgánica (sin fertilizantes químicos ni insecticidas) de 600 metros cuadrados. Allí los chicos experimentan los distintos procesos que implica el trabajo de la tierra. A cada uno se le asigna una pequeña parcela donde revuelven la tierra, la riegan, colocan las semillas, cosechan remolacha o lechuga y colocan abono. De esta forma, al final del día hemos visto el trigo transformarse en pan y la leche en queso.

EL RANCHO En las afueras del pueblo de Open Door, vecino a Luján, existe una alternativa para pasar un día de campo con los chicos, disfrutando de un asado y de juegos criollos. La jornada comienza a las 9 de la mañana con un desayuno bien casero, con pan y manteca, mermelada o dulce de leche, todo de elaboración casera. Después del desayuno comienza el recorrido por lugares como una antigua pulpería y la casa del casco original (El Rancho), cuyas gruesas paredes de adobe tienen más de un siglo de antigüedad. Después de ordeñar una vaca para saborear "in situ" el resultado, llega el momento de los juegos de campo, empezando por la taba y la correspondiente explicación de su origen, y siguiendo con la herradura y el sapo. Al rato ya se arman campeonatos, con árbitro y todo. Por último se juega a lanzar unas boleadoras que hay que embocar en un círculo marcado en el pasto.

Al mediodía aparecen las empanadas y la zamba. El almuerzo se sirve bajo un gran quincho cerrado con techo de paja donde también se brinda una clase de baile folklórico: gato, zamba y chacarera. Partiendo de lo más simple, todos hacen la media vuelta, la vuelta entera, el zapateo y el abrazo final para después seguir con el carnavalito y el chamamé. Alrededor de las 16, los visitantes vuelven al comedor ya que, como lo indica la tradición campera, es la hora de las tortas fritas y el mate cocido.

Todo el personal de animación de El Rancho tiene formación docente e incluso hay una ingeniera agrónoma con quien se recorre la granja para que los chicos alimenten a los conejos, los patos, los gansos, un chivo, una cría de avestruz y también a los cerdos con sus chanchitos. La visita se organiza según el pedido de cada colegio y abarca los niveles medio e inicial. A los chicos se les ofrecen talleres especiales de parición de crías, forestación, alimentación de animales, huerta y amasado de pan ✹

POR GRACIELA CUTULI

Cusco desde la fortaleza de Sacsayhuamán: un macizo de casas coronadas de tejas rojizas, con la Plaza de Armas en el centro.

PERU *Viaje al corazón del mundo incaico*

Todos los caminos conducen a Cusco

Cusco, entrelazado hoy con el mestizaje que impusieron los conquistadores, fue el ombligo del mundo incaico. Y Machu Picchu, su montaña sagrada. Entre esos tesoros de las culturas originarias, un viaje por el Valle Sagrado para conocer la fortaleza de Sacsayhuamán, un santuario inca, el templo de Puca Pucara, los baños de Tambo Machay y los pueblos de Chinchero, Písac, Urubamba y Ollantaytambo.

Para los griegos, el ombligo del mundo estaba en Delfos. Pero América latina tiene su propio ombligo del mundo, allí donde los Andes peruanos se levantan sobre las nubes, con sus picos bañados de niebla y selva, a una altura que quita el aliento. Allí está Cusco, el corazón de las cuatro regiones que abarcaba el Tahuantinsuyo, desde el norte hasta Ecuador y por el sur hasta el noroeste argentino. Todos los caminos partían de Cusco y desembocaban en Cusco, la ciudad con forma de puma, centro de las peregrinaciones de los incas gracias a sus templos consagrados al Sol y la Luna, y residencia de los emperadores y príncipes de una dinastía que, apenas un siglo antes de la conquista española, había impuesto y arraigado su civilización en toda la región.

Hoy Cusco es muy diferente. Cinco siglos más tarde, sobre los cimientos indígenas se apoyaron las paredes hispanas, sobre el quichua se impuso el castellano, sobre los templos se levantaron iglesias. La transformación, sin embargo, está lejos de ser definitiva. El idioma de los descendientes de Manco Capac y Mama Ocllo, fundadores de la ciudad, sigue vivo en todos los pueblos de los valles andinos. Los colores, danzas y tradiciones están a flor de piel y tienen una autenticidad alejada de los rituales turísticos. Y las montañas, que un día revelaron el emplazamiento de la misteriosa Machu Picchu, están lejos de haber dado a conocer todos los secretos que guardan en sus entrañas.

LA MAS HERMOSA DEL NUEVO MUNDO Con esas palabras los españoles informaron sobre el descubrimiento de Cusco, pero la admiración no les impidió saquearla. De los legendarios tesoros de oro y plata prácticamente no quedó nada: casi todo fue fundido, transformado en lingote y embarcado hacia Europa. Sobre las paredes indígenas levantaron sus propias construcciones, y puede leerse casi como un símbolo el hecho de que, cuando la tierra se sacudió en violentos terremotos, hayan caído las paredes conquistadoras para dejar sólo las poderosas paredes conquistadas. El mestizaje, sin embargo, ya es imborrable: también en esta clave se puede leer la *Ultima Cena* de la catedral cusqueña, donde Cristo y sus apóstoles comen pimientos, cuy asado o queso de los Andes.

Hoy Cusco es el corazón y punto de encuentro del turismo mundial que busca conocer los principales vestigios de la cultura inca y sobre todo la impresionante ciudadela de Machu Picchu. La ciudad tiene entonces un barniz cosmopolita, con una animada vida nocturna y comercial, a la que contribuye la calidez de la gente. Antes de recorrerla, es probable que haya que acostumbrarse un poco a los 3300 metros de altura, que algunos resuelven con un simple té de coca y a otros les lleva algunas horas de adaptación. También es conveniente desde el primer día conseguir el pase que permite acceder por una tarifa única a los principales museos, iglesias y monumentos indígenas de los alrededores de la ciudad.

La ciudad es encantadora, llena de vida, animada por las noches, con infinidad de negocitos tentadores y un mercado local inmenso, cercano a la estación de tren, que vale la pena visitar para conocer algo de la vida auténtica de la ciudad. Muchos turistas –sobre todo anglosajones– se reúnen en un bar situado en un primer piso exactamente frente a la Catedral, para probar el renombrado pisco, que los peruanos consideran como su bebida nacional. Otros prefieren visitar algunos de los restaurantes que practican la llamada “nueva cocina peruana”, nuevas formas de preparar los platos tradicionales de esta gastronomía siempre basada en los productos del mar y los cereales, como la quinoa, además del cuy, o cuis, omnipresente en la dieta tradicional.

EN LA PLAZA DE ARMAS

El centro exacto de Cusco, y por lo tanto del Tahuantinsuyo, es la actual Plaza de Armas, donde se dice que los incas solían mezclar tierra de Cusco con tierra de las regiones que iban conquistando. En otros tiempos era el doble de grande, estaba rodeada de palacios incas y cubierta de arena mezclada con oro, plata y coral. Los españoles se debieron preguntar si era cierto o estaban soñando. Como buena ciudad colonial, la Plaza de Armas está flanqueada por dos iglesias impresionantes: la Catedral, que en realidad forma un conjunto de tres templos junto con la iglesia de Jesús María (o la Santísima Trinidad) a la derecha, y El Triunfo, a la izquierda. Dentro de la Catedral se conservan la *Ultima Cena*, un raro retrato de la Virgen María embarazada y la venerada imagen de Nuestro Señor de los Temblores, un Cristo crucificado enviado por Carlos V, al que se le atribuyen propiedades milagrosas. No hace falta, sin embargo, estar en el interior para escuchar las campanadas de la Catedral: su campana mayor, realizada con una tonelada de oro, plata y bronce, se escucha hasta a 40 kilómetros de distancia.

La otra gran iglesia de la Plaza de Armas es la espléndida La Compañía, fundada por los jesuitas en 1571, e impactante tanto en la fachada como en el interior, tallado y dorado por donde se lo mire. Unos metros más lejos, sobresale la iglesia de la Merced, pegada a un Museo de Arte Religioso. Caminando desde la Plaza de Armas hacia el sur, se llega al que fue uno de los más importantes centros de culto incas, el Templo del Qoricancha (Templo del Sol), sobre el cual se levantó la iglesia de Santo Domingo. El lujo de este antiguo templo es casi inimaginable: las crónicas cuentan que las paredes estaban forradas en oro, esmeraldas y turquesas, iluminadas por el reflejo cegador de los rayos del sol. Hoy las paredes están desnudas, lo mismo que el patio donde los españoles se quedaron sin palabras al observar decenas de estatuas de ovejas, llamas, frutas, flores y árboles de oro.

Otro de los lugares para visitar es el convento de Santa Catalina, que fue la residencia de las 3000 mujeres dedicadas al culto del Sol, consagradas a preparar la chicha ritual y las telas para las ropas del inca, pacientemente elaborada con lana de alpaca, vicuña y un derivado de la piel del murciélago. Aquí, como en el Templo de Qoricancha o en las demás construcciones indígenas, se aprecia la maestría del tallado de las rocas, que tiene su punto máximo en la famosa Piedra de los Doce Angulos. Este gigantesco bloque, perfectamente encastrado con los que lo rodean, está situado en la calle del mismo nombre, en la llamada Casa de Inca Roca. Y en Cusco, también se puede visitar la Casa del Inca Garcilaso, autor de los *Comentarios Reales*, hoy convertida en museo histórico.

EL VALLE SAGRADO DE LOS INCAS En los alrededores de Cusco, el Valle Sagrado de los Incas –que une Machu Picchu con Ollantaytambo y Písac– está jalonado de sitios sagrados de enorme riqueza arqueológica, que en opinión de algunos especialistas fueron levantados siguiendo la ruta de las constelaciones y la Vía Láctea. Es imperdible la fortaleza de Sacsayhuamán, no sólo por la imponencia del complejo –que tenía antiguamente usos militares– sino también por la hermosa vista de Cusco que ofrece desde la altura: un macizo de casas coronadas de tejas rojizas, con la Plaza de Armas en el centro y una corona de montañas bañadas por el sol detrás.

En el mismo valle se visita Qenko, un santuario inca, el templo de Puca Pucara, los baños de Tambo Machay, el pueblo de Chinchero y Písac, un lugar ideal para pasar una noche en alguna de sus posadas y, sobre todo, para visitar el variopinto mercado dominical. Cerveza, Inca Kola, semillas y especias de todo tipo, telas

>>>


Machu Picchu. El conjunto arquitectónico se integra armoniosamente con el entorno natural.

DATOS UTILES

- El pase turístico Cusco, que se compra en las oficinas del Instituto Nacional de Cultura, permite ingresar en los principales monumentos cusqueños, y en las fortalezas y ruinas aledañas, por unos 10 dólares.
- PeruRail opera los trenes entre Cusco y Machu Picchu, en vagones panorámicos. En Internet: *www.perurail.com*. Reservas: *reservas@perurail.com*.
- El ente oficial de turismo peruano, Promperú, edita material turístico con datos importantes para quienes viajan a Machu Picchu. También se puede completar el completo sitio de la entidad en *www.peru.org.pe*

La impronta española y colonial en la ciudad que fue el “ombligo del mundo” para los incas.



Un insólito globo flota sobre la misteriosa ciudadela de Machu Picchu.



Antiguas terrazas de cultivo en Machu Picchu, sobre una ladera casi vertical.

<<<

tejidas en telar, pulóveres de alpaca (hay que prestar atención para distinguir, con la sola sabiduría del tacto, las calidades de tejido). Los chicos también pululan y se dejan fotografiar a cambio de algunos soles, a la vez que ofrecen bebidas, recuerdos y artesanías de toda clase, sobre todo en lana y plata.

Desde Písac se puede seguir hasta Yucay –donde se encuentra la hermosa Posada del Inca, levantada sobre un antiguo convento– y Urubamba, en el centro del valle, surcado por el río sagrado del mismo nombre. Más adelante está Ollantaytambo, imperdible, con su importante fortaleza pero sobre todo el encanto del pequeño pueblo, donde la vida parece intacta desde hace siglos. Se pueden recorrer las callecitas tranquilas donde aún funcionan los desagües tallados por los incas hace siglos, y hasta entrar en las casas de algunos pobladores, donde siguen conviviendo a la manera tradicional las familias con los animales de granja y domésticos, incluidos los cuy. En primavera florecen, a los pies de la fortaleza, con sus pumas tallados en la piedra, las flores de la cantúa, símbolo nacional del Perú.

Desde Ollantaytambo es posible tomar algunas excursiones por siete rutas ancestrales que parten del pueblo, de la mano de guías locales que van contando sobre los mitos y leyendas incas. Mediante estos recorridos se visitan lugares menos transitados, conociendo tradiciones, trabajos y modos de vida cotidianos, verdadero espejo de la actual cultura inca.



En el Valle Sagrado. Vista del pueblo de Ollantaytambo desde las terrazas de la Fortaleza.

MACHU PICCHU Si se llega a Machu Picchu después de visitar el Valle Sagrado, en principio podría pensarse que ya no cabe más admiración que la que despiertan las magníficas fortalezas y templos ya vistos a lo largo de los muchos pueblos y sitios arqueológicos. Nada más lejos de la realidad, sin embargo. Machu Picchu es un lugar único, incluso en el corazón de esta región que de por sí es única: tiene todo el peso de la historia, del misterio, de una geografía imponente y de un marco natural que parece pensado para destacar la magnificencia de la construcción y la fuerza de los elementos naturales. No importa cómo se llegue –a través del esforzado Camino del Inca, en tren o incluso en helicóptero hasta el cercano pueblo de Aguascalientes–, Machu Picchu siempre es un destino soñado, un verdadero punto de llegada. Algo místico emana de estas piedras y del pico que las flanquea a sus espaldas, el Huayna Picchu (Pico Joven), en tanto la ciudadela en sí lleva el nombre del cerro sobre el que fue construida, el Machu Picchu, o Viejo Pico. El conjunto fue descubierto por el norteamericano Hiram Bingham, guiado por el campesino Melchor Arteaga, cuando en realidad buscaba las ruinas de otra ciudad perdida, Vilcabamba. Machu Picchu resultó ser otra cosa, aunque nadie, hasta hoy, tiene claro exactamente qué.

La existencia de Machu Picchu fue desconocida para los españoles, y de hecho tampoco se sabe demasiado bien por qué la ciudad fue despoblada antes de la llegada de los conquistadores. Se cree que vivían en este conjunto de casas y lugares rituales alrededor de 1000 personas, sobre las cuales circulan todo tipo de teorías. El hallazgo de esqueletos sobre todo femeninos hizo pensar que la ciudadela era el refugio de las Vírgenes del Sol; otros señalan que la importante capacidad de producción agrícola de sus terrazas tal vez estuviera destinada a proveer hojas de coca para sacerdotes y nobles incas; también hay quienes estiman que su posición estratégica la convertía en un complejo militar de gran importancia. Es probable que las respuestas a los muchos interrogantes que suscita Machu Picchu nunca puedan conocerse del todo; sin embargo, los arqueólogos y antropólogos siguen buscando una explicación a la fascinación que desprenden sus altares, el Trono del Inca, la Fuente Principal, el Templo del Sol, el Palacio de la Princesa, el sector Real, la Roca Funeraria, el Templo de las Tres Ventanas, el Reloj Solar. Cada lugar encierra un secreto, secretos que muchos adoran en la forma de rituales modernos que imitan a los antiguos en torno de las viejas piedras sagradas. Casi todos los turistas han visto que Machu Picchu atrae también a muchos interesados en renovadas formas de culto al Sol y los astros: hoy, como ayer, los Andes asisten impasibles a la multiplicación de cultos y dejan que cada uno le atribuya a este conjunto glorioso el significado y la función que prefiera. El Sol, entretanto, brilla igual para todos sobre la ciudadela, y más aún la imponente Luna llena, bajo cuya luz las ruinas cobran el doble de magia y misterio



Los bosques y montañas de Villa La Angostura parecen contemplar su hermosura en las aguas del lago.

DATOS UTILES

- **Hub Restaurante:** Av. Arrayanes 256. Tel. 495700.
- **Parrilla Las Varas:** Av. Arrayanes 235. Tel. 494740.
- **La Camorra:** Calle Cerro Bayo 65. Tel. 495554.
- **Cielo Verde Casa de Té:** Está sobre la Ruta 231 km 59.400. Tel. 494919.
- **Más información:** En Buenos Aires: Casa de Neuquén. Calle Perón 685. Tel. 4327-2454. En la ciudad de Neuquén: Félix San Martín 182. Tel. 02994424089. E-mail: *turismo@neuquen.gov.ar* Sitio web: *www.neuquentur.gov.ar* *www. hotelesangostura.com.ar*

POR JULIAN VARSAVSKY

NEUQUEN *En Villa La Angostura*

Delicias patagónicas

Además de excursiones por los increíbles paisajes cordilleranos, los turistas que visitan Villa La Angostura no deben dejar de probar la cocina local, cuyos platos se elaboran con ingredientes regionales como carne de ciervo, trucha y jabalí, hongos de pino y ciprés y frutos rojos. Y entre paseo y paseo, un buen té con muchas dulzuras.

En Villa La Angostura están algunos de los paisajes más hermosos de toda la Argentina: el Corredor de los Siete Lagos, el Parque Nacional Bosque de Arrayanes y el Lago Correntoso. Pero además, el pueblo se distingue por una gastronomía que elabora platos de la cocina internacional con productos locales como carne de ciervo, trucha, jabalí, cordero, guanaco y liebre. Algunas de estas combinaciones son, por ejemplo, los ravioles de trucha, el queso de cabra en las ensaladas y el uso de hongos de pino o de ciprés (morillas) en toda clase de comidas. También hay recetas que mezclan en un mismo plato varios productos exclusivamente locales como la carne de guanaco, las frutas rojas y el chocolate.

CHEF EN VIVO En enero de 2004 se inauguró en Villa La Angostura el restaurante Hub, donde el propio chef le explica al comensal las opciones del menú, orientando su elección. Esta modalidad de "chef en vivo" supone un compromiso personal del maestro cocinero de no defraudar al cliente.

Por otra parte, la actividad del chef está a la vista de todos, ya que el remate de la cocción se realiza directamente en unas hornallas en el salón comedor, tal como se acostumbra en la llamada "nouveau cuisine".

La comida de Hub se basa en la fusión de la clásica cocina de montaña con la mediterránea (muchos frutos de mar y vegetales de estación). Los platos con carnes regionales se sirven con frutos, hongos y especias del bosque local como el tomillo y el romero, hongos de pino y ciprés y frutos como el sauco, el boisenberry, la frambuesa y el casís. Un ejemplo de esto es el goulash de guanaco con tres clases de spatzle –una especie de ñoquis muy pequeños–, una recreación del tradicional plato húngaro con carne patagónica y aromáticas como la peperina y la calaorra.

El menú de Hub funciona con el sistema italiano, es decir que hay alrededor de tres o cuatro opciones de entrada fría, primer plato de pastas y segundo plato con carne. El precio por comida con postre es fijo ($22 más la bebida) y se puede pedir más comida si el plato ha resultado singularmente sabroso. Como entrada en pato sugerido es el soufflé de trucha y langostino. De primer plato se puede pedir sorrentino de trucha con mediterránea de vegetales. Y como segundo plato una opción sería el tournedo de ciervo con hongos y papas orgánicas. Para los postres el preferido del chef es el cheese cake con frutas rojas.

LA PARRILLA Y EL BODEGON Para comer carne en su sabor más puro, un clásico de Villa La Angostura desde hace 5 años es la Parrilla Las Varas. Esta parrilla es famosa por sus productos frescos cocinados en el momento –sin la mediación del frigorífico– y por los chorizos caseros de cerdo. El cordero y el ciervo a la parrilla son los platos mayores, pero no hay que descartar la trucha –también a la parrilla–, que se sirve al limón, a la manteca o al roquefort. El precio promedio de una comida en Las Varas es de $15 a $20 por persona, con vino de la casa.

La Camorra es otro de los restaurantes que abrieron este año en el pueblo, ambientado como una vieja fonda o bodegón en una casa de madera en la que llama la atención una estantería de almacén que llega hasta el techo con botellas de vino. De acuerdo con esta tónica, en La Camorra se sirve guisos, pucheros y los llamados "arroces", que son la especialidad de la casa. Un ejemplo de estos últimos es el risoto de hongos con champiñones, cebolla, vino blanco, arroz y hongos del bosque remojados con vino tinto.

A la luz de la vela y con buen jazz de fondo, en La Camorra se puede encargar una parrilla de cordero con ajo, romero y pimentones ($30), un guiso de lentejas ($12), un puchero ($12) o un osobuco ($12). Siguiendo con la cocina criolla, una alternativa muy sustanciosa es la polenta con ragú de cerdo y verduras ($12), y para los postres lo recomendable es pedir una natilla ($6).

TE ENCANTADO En las afueras de Villa La Angostura existe una casa de té que parece una cabaña encantada en medio del bosque. En su interior –como es "lógico"–, proliferan las imágenes de duendes entre las paredes de madera con grandes ventanales. Se llama Cielo Verde y ofrece una gran variedad de tés preparados en la casa, todos acompañados por sinfín de delicias: cheese cake con salsa de frambuesa caliente, tarta de peras con crocante de azúcar negra, torta espuma de limón y pastel de manzana ✺



La gran tetera de Cielo Verde, un lugar casi encantado y muy dulce.

POR ANDY MCSMITH *

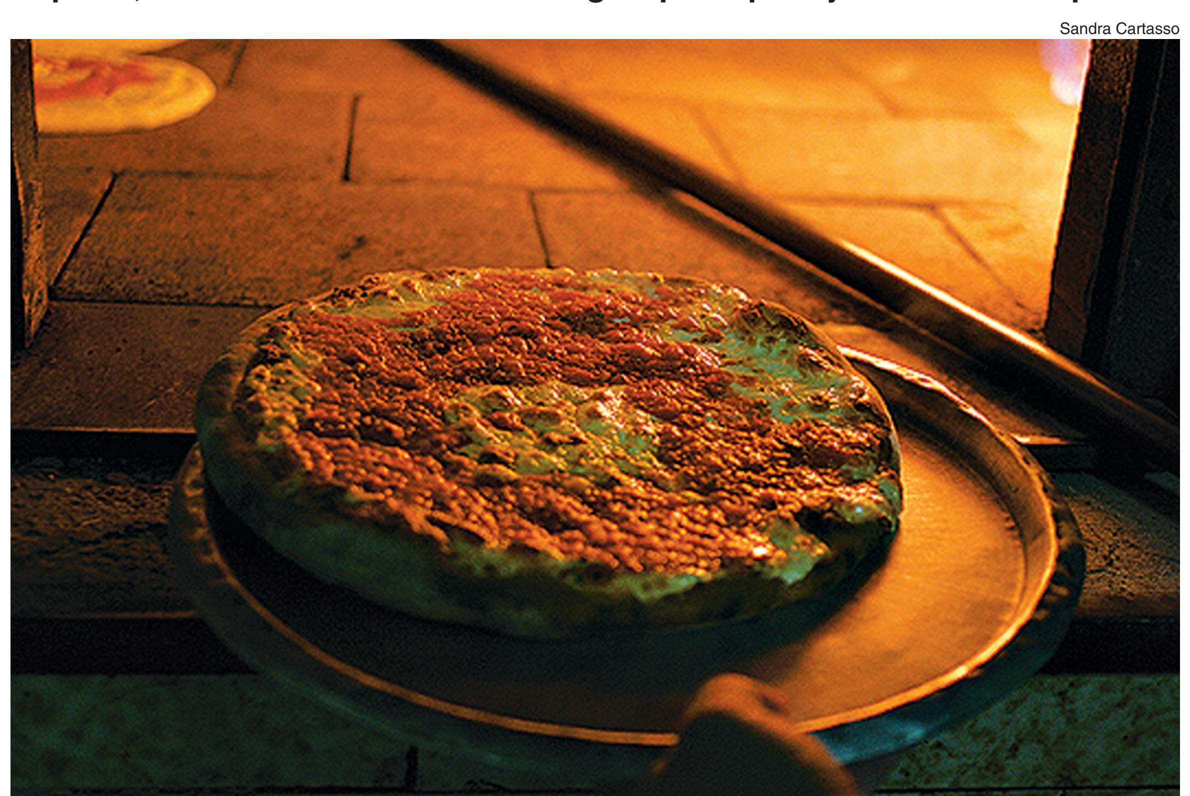

Puerto de Nápoles. Muy cerca de allí está el restaurante Canta Napoli, donde se aprende a hacer la "vera" pizza.

CRONICAS DE VIAJE *Ingleses en Italia*

Pizza tour

Desde hace largo tiempo, Italia ha sido un destino preferido por los ingleses. Y sobre todo por poetas y escritores como Lord Byron y D.H. Lawrence, sin olvidar a Shakespeare, aunque no existan certezas de que haya viajado hasta allí. Pero no todo es literatura. Una agencia muy british organiza fines de semana gourmet para probar la verdadera pizza napolitana, por supuesto, en Nápoles, en un tour en ómnibus tan fugaz que el paisaje sólo se ve de perfil.

Sandra Cartasso


La auténtica napolitana: tomates, muzarella, hojas de albahaca y aceite de oliva, todo hecho a mano.

En Italia, los devotos buscan pedazos de la Verdadera Cruz. Y los devotos gastronómicos harán cualquier cosa por probar la verdadera pizza. Hasta existe un movimiento internacional, Associazione Verace Pizza Napoletana –grande en Estados Unidos así como en Italia–, que otorga certificados a los establecimientos que siguen estrictamente las reglas para hornear las verdaderas pizzas, como solían ser las pizzas horneadas cuando el dominó era un juego que se jugaba con ladrillos numerados. La auténtica pizza era una delicia que disfrutaba la gente pobre del campo en la parte fértil del sur de Italia. Por lo tanto debía ser hecha a mano y hornerada en un horno de piedra volcánica con forma de campana y alimentado a leña. Usar algo que funcione a electricidad está prohibido. Y a olvidarse de novedosos agregados como jamón y ananá: todos los ingredientes deben ser baratos y estar disponibles en la campiña alrededor del Golfo de Nápoles.

Al catálogo de los logros de mi vida, ahora puedo agregar que he horneado una verdadera pizza, en la parte correcta del mundo bajo la supervisión de los ojos de profesionales. Fui con un pequeño grupo de visitantes británicos al restaurante Canta Napoli, cerca del muelle en Nápoles, para ver el proceso desde el principio al fin y luego comer lo que nosotros habíamos creado. Todo comienza con un bol de agua, una pequeña porción de levadura y mucha harina. Está permitido usar una mezcladora en esta etapa, siempre que sea del tipo aprobado, pero el verdadero purista mezcla la masa con la mano. La masa debe ser achatada y moldeada a mano. Hasta el palo de amasar de madera está prohibido. El maestro apoyó la torta de masa en una superficie plana, la presionó hacia abajo, la levantó, la cacheteó, y ahí emergió una base de pizza redonda perfectamente formada. Mientras tanto, yo me pasé 20 minutos tratando infructuosamente de producir algo casi redondo, sin siquiera poder rellenar un pequeño agujero que se negaba a desaparecer en la masa. La tarea siguiente fue ocuparse de lo que la pizza lleva encima: tomates, muzarella, hojas de albahaca y aceite de oliva. Todo lo que requiere son cantidades manejables. El error cometido por algunos de nosotros fue añadirlos con exceso, creando así una torta de masa que desparramaba aceite o queso. Luego la pizza es puesta sobre una especie de pala grande y llevada al horno de piedra, precalentado a varios grados Celsius. También debe darse vuelta para asegurarse que se hornee pareja. En mi caso, el pequeño agujero en la masa creció hasta llegar a ser un gran agujero de espía. Aparte de esta imperfección, estaba deliciosa.

HELADOS Y LIMONCELLO

Comer la propia pizza es lo mejor de un fin de semana gourmet organizado por Crystal Cities, lo mejor de Thomson Holidays. También fuimos a una "fábrica" sobre las colinas donde hacen un licor llamado *limoncello*, y a La Gelateria della Scimmia, una fábrica de helados en el centro de Nápoles. En ambas visitas, "fábrica" resultó ser una palabra generosa para un taller de un ambiente. El helado se hace en una cocina subterránea llena de máquinas que parecen tener más de medio siglo. Una pequeña empresa familiar ha estado operando aquí desde 1933 y una borrosa fotografía sugiere que la cocina no cambió mucho con los años. El negocio de arriba vende helado de todos los gustos imaginables: helado con pedazos de chocolate o fruta, helado de extraños colores como azul metálico o verde pistachio. Uno sospecha que si un fanático de Harry Potter entrara pidiendo un helado con gusto a snot, lo encontraría. Abajo, el proceso de la elaboración del helado sucede totalmente fuera de la vista, a temperaturas controladas. Todo lo que pudimos conseguir fueron fotografías. Era divertido ver cómo helados con forma de banana se sumergían a mano en chocolate derretido. El que lo hacía había inventado un método para sostener 15 helados en una mano, pero creo que nosotros lo poníamos nervioso, porque uno se le cayó al suelo y dos dentro del chocolate. Si la fábrica de helados era más pequeña que un taller promedio, aquel donde se hacía el *limoncello* resultó ser los fondos de un pequeño negocio de pueblo. Los fabricantes compran los famosos limones de Nápoles por toneladas, les quitan la piel y la sumergen en alcohol puro. Las partes comestibles del limón se tiran, un desperdicio por el que ellos culpan a la severa legislación sanitaria. La bebida resultante debe servirse después de la cena, directamente desde el freezer.

Generaciones de chacareros industriosos napolitanos han convertido cada pedazo de terreno en frutales, cubriendo las laderas que miran hacia la bahía con terrazas cubiertas con viñas, huertas y olivos. En un quiosco al lado del camino, que mira hacia el puerto de Amalfi, compramos duraznos del tamaño de pomelos, e higos tan tiernos que parecían disolverse en la boca. Costaban el equivalente a 18 centavos de dólar. En Ravello, donde estábamos parando, había un negocio de vino con su propia destilería en el sótano, que se abría directamente a la viña. Ravello, entre paréntesis, es una ciudad muy antigua y muy hermosa, cuyas calles son demasiado estrechas para permitir el tráfico.

DE RAVELLO A POSITANO

Los guías italianos cuentan orgullosamente que Wagner compuso la mitad de *Parsifal* en Ravello, pero omiten el hecho que también aquí D.H. Lawrence escribió *El amante de Lady Chatterley*. Es muy encantador sentarse en la plaza de la ciudad mirando el muro de la catedral del siglo XI, y su campanario del siglo XIII, sabiendo que el dotado hijo de un minero de Nottinghamshire estuvo sentado en este mismo lugar con turbios pensamientos sobre las mujeres de la clase alta.

Más abajo, a mitad de camino hacia las dos playas en el Golfo de Salerno, hay un pueblo llamado Torello, tan pequeño que se lo puede caminar sin esfuerzo alguno. Nuestra visita coincidió con la Festa di Torello, cuando casi todos los edificios estaban iluminados con luces rojas y blancas, como una decoración de Navidad. En un momento de la noche, todas las luces rojas en Torello se apagaron simultáneamente, y un número igual de luces verdes se encendieron. En la ladera negra como el carbón, uno podía deducir la presencia de un gato por la forma en que se movía sobre un techo, tapando primero una luz, luego otra. A la mañana, los pobladores encendieron ruidosos fuegos artificiales, cuyos ecos resonaron en las montañas y dejaron pequeñas nubes grises y blancas suspendidas en el aire. También nos llevaron al hotel San Pietro en el pueblo de Positano, que solía ser famoso como refugio de artistas y hippies. El hotel cuelga del borde del acantilado, invisible desde el camino de arriba. Sobre una terraza, fuimos invitados a una degustación de vinos locales, Avalon 2003, Greco di Tufo 2003 y Fianco de Avellino 2002. Para digerir las cuatro comidas que siguieron había chardonnay, Monteriolo 1998, de la bodega Coppo, o un chianti, Riserva Ducale 1998, de la bodega Ruffino Riserva.

Estas visitas son parte de un compacto paquete de tres días a un pueblo de pescadores de anchoas y una granja de muzzarella de buffalo. También nos mostraron unos jardines orgánicos en Ravello, y una villa privada construida hace más de un siglo por un excéntrico inglés que exploró los lugares locales en busca de estatuas, frisos y otros botines. La gira no es barata ni particularmente descansada. El hotel es un tres estrellas, comodidades básicas y vistas fabulosas, pero aquellos a los que les gusta quejarse han dejado algunos comentarios poco agraciados en su sitio web.

Y prepárense para estar unas dos horas por día yendo y viniendo en ómnibus por caminos montañosos angostos y sinuosos. Los hitos más conocidos de Nápoles –la isla de Capri, el Monte Vesubio y las ruinas de Pompeya– son lugares que apenas se ven desde el ómnibus en movimiento. Es una gira para aquellos devotos que rastrean la buena comida y bebidas desde sus comienzos ✺

** De* The Independent *de Gran Bretaña. Especial para* **Turismo/12**. *Traducción: Celita Doyhambéhère.*